

BIENVENIDO!

MAMASITA
TORINO

MAMASITA
VARAZZE

MAMASITA

Entradas

TORTILLA DE PAPAS

Frittata di patate spagnola con lomo iberico accompagnata con insalata, pico de gallo e sour cream
Spanish potato omelette, served with lomo iberico, salad, pico de gallo and sour cream
13,00 €

Nueva entrada



PAPAS RELLENAS

Patate gratinate ripiene con formaggio e bacon accompagnate con insalata e sour cream

Au gratin potatoes stuffed with cheese and bacon served with salad and sour cream
9,00 €

PROVOLETA

Provola alla griglia accompagnata da tortilla di mais*, insalata, chimichurri e miele

Grilled provola (smoked Italian cheese) served with corn tortilla*, salad, chimichurri and honey
8,50 €

JALAPENOS RELLENOS

Peperoncini messicani* fritti ripieni di formaggio accompagnati da sour cream e insalata - 5 pz
Fried Mexican hot peppers* filled with cheese served with sour cream and salad - 5 pcs
10,00 €

ONION RINGS

Anelli di cipolla* accompagnati da sour cream e insalata
Onion rings* served with sour cream and salad
8,00 €

GAZPACHO

Zuppa fredda di pomodoro, verdure e spezie - disponibile solo nel periodo estivo -
Cold soup with vegetables and spices - available only during summer -
8,00 €

MAXI GUACAMOLE CON CHIPS

Salsa guacamole versione maxi con chips di tortilla di farina
Maxi avocado sauce, served with chips
10,00 €



NACHOS

Chips di mais ricoperte a scelta tra:
Corn chips with:

MAMASITA

ricoperte da formaggio fuso, jalapenos, fagioli, pico de gallo, sour cream e guacamole*
melted cheese, jalapenos, beans, pico de gallo, sour cream and guacamole*

13,00 €

DE LOMO

ricoperte da formaggio fuso, lomo iberico, fagioli, pico de gallo, sour cream e guacamole*
with melted cheese, lomo iberico, beans, pico de gallo, sour cream and guacamole*

14,00 €

YUCATECA

ricoperte da formaggio fuso, chili con carne, fagioli, pico de gallo, jalapenos, sour cream e guacamole*
Corn chips with melted cheese, chili con carne, beans, pico de gallo, jalapenos, sour cream and guacamole*

14,00 €



LA MEJOR COMIDA

MEXICO - ARGENTINA - SPAGNA

Entradas

ALITAS DE POLLO 13,00 €
(6 pz - 6 pcs)

Alette di pollo* con salsa BBQ
accompagnate da insalata
Chicken wings*
served with BBQ sauce and salad

ALITAS DE FUEGO  13,00 €
(6 pz - 6 pcs)

Alette di pollo* e salsa fuego
accompagnate da insalata
Chicken wings*
served with fuego sauce and salad



EMPANADAS CRIOLLAS

Fagottini di pasta criolla* farciti in cinque modi differenti:





Criolla folded bread* with five different filling:

(2 pz - 2pcs) 8,00 €

CARNE carne di manzo e maiale, olive e cipolle
beef and pork meat, olives and onions

POLLO pollo, olive, cipolle e spezie
chicken meat, olives, onions and spices

VERDURAS spinaci* e formaggio 
spinach* and cheese

CHILI carne tritata di manzo piccante, 
pomodori e fagioli messicani
spicy ground beef, tomatoes and Mexican beans

EMPANADAS MIXTAS 16,00 €

Degustazione dei 4 tipi di empanadas
Tasting plate with all type of empanadas



BOTANITAS

Antipasto misto:
empanadas, anelli di cipolla*,
alitas de pollo*, papas e jalapeños* rellenos,
accompagnati da insalata e salsa BBQ

Mixed appetizer:
empanadas, onion rings*, alitas de pollo*,
papas and jalapeños* rellenos,
served with salad and BBQ sauce

15,00 €



PICCANTE - SPICY



VEGETARIANO - VEGETARIAN

*In assenza del prodotto fresco il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine - Frozen products may be used

BIENVENIDO!

MAMASITA
TORINO

MAMASITA
VARAZZE

MAMASITA



TEX MEX

TACOS



15,00 €

Tortilla di mais* farcita con formaggio, pico de gallo, sour cream e guacamole*, accompagnata da insalata e riso. Ripieno a scelta:

Corn tortilla* filled with cheese, sour cream, guacamole* sauce and pico de gallo, served with salad and rice. Filling at the option:

VERDURE - VEGGIES

POLLO - CHICKEN

CARNITAS

CHILI CON CARNE

PULLED PORK

Nueva entrada

BURRITOS

16,00 €



Tortilla* di farina cotta al forno arrotolata, accompagnata da insalata, riso, fagioli, pico de gallo, sour cream e guacamole*. Farcite a scelta con:

Rolled up flour tortilla* served with salad, rice, beans, pico de gallo, sour cream and guacamole*. Filling at the option:

CHILI chili con carne, fagioli e formaggio fuso
chili con carne, beans and melted cheese

CARNITAS carnitas (carne di maiale sfilacciata, dolce e affumicata) e formaggio fuso
carnitas (sweet and smoked pulled pork meat) and melted cheese

POLLO pollo piccante, formaggio e jalapeños (peperoncini messicani)
spicy chicken meat, cheese and mexican hot peppers

PULLED PORK .. punta di petto di maiale affumicata, formaggio e salsa barbeque
smoked pork meat, cheese and bbq sauce

VEGETARIANO.. spinaci*, formaggio e noci
spinach*, cheese and nuts

CHIMICHANGA

16,00 €

Tortilla* di farina frita ripiena di formaggio, servita con fagioli, riso, insalata, pico de gallo, sour cream, guacamole* e a scelta:

Fried flour tortilla* filled with cheese, served with beans, rice, salad, pico de gallo, sour cream, guacamole* and at the choice:

CARNITAS

POLLO - CHICKEN

CHILI CON CARNE

PULLED PORK

CHILI CON CARNE

16,00 €

Piatto tipico messicano di carne, fagioli, pomodori, sour cream e chili chipotle, accompagnato da riso, insalata e tortillas* di farina

Traditional Mexican dish with meat, beans, tomatoes, sour cream and chili chipotle served with rice, salad and tortillas*

HAMBURGERS

HAMBURGUESA

Maxi hamburger*

servito con insalata, formaggio, onion rings*, bacon, salsa burger, accompagnato da patatine fritte*

Maxi hamburger* with salad, cheese, onion rings*, bacon, burger sauce served with fried potatoes*

16,00 €



BURRITOS

Quesadillas

Tortillas* di farina passate alla piastra, farcite a scelta tra:

Grilled flour tortillas* stuffed, with different filling:

MAMASITA

15,00 €

pollo, peperoni, bacon e formaggio fuso
chicken meat, peppers, bacon and melted cheese

DE LOMO

16,00 €

lomo iberico, formaggio fuso e pomodori secchi
lomo iberico, melted cheese and dry tomatoes



FAJITAS

Piatto tipico della cucina messicana a base di carne marinata tagliata a striscioline
Accompagnato da tortillas*, pico de gallo, insalata, guacamole* e sour cream

Traditional Mexican dish with marinated meat cut into strips
served with tortillas*, pico de gallo, salad, cheese, guacamole* and sour cream.

DE LA VEGA

striscioline di pollo marinate nella birra e spezie messicane, grigliate con peperoni e cipolle

Strips of chicken marinated in the beer and Mexican spices, grilled with peppers and onions

16,00 €



FUEGO DE FELIX

Striscioline di pollo grigliate con Adobados (peperoncino messicano), marinate nella birra e spezie messicane

Strips of chicken grilled with Adobados (mexican chilli), marinated in the beer and Mexican spices

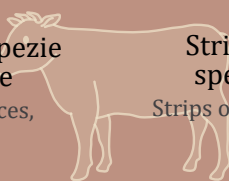
16,00 €

FRANCHITOS

Striscioline di manzo marinate nella birra e spezie messicane, grigliate con peperoni e cipolle

Strips of beef marinated in the beer and Mexican spices, grilled with peppers and onions

16,00 €



MAMASITA

Striscioline di manzo e pollo marinate nella birra e spezie messicane, grigliate con peperoni e cipolle

Strips of beef and chicken marinated in the beer and Mexican spices, grilled with peppers and onions

17,00 €

DE CERDO B.B.Q.

Striscioline di maiale alla piastra con cipolla, caramellate con salsa B.B.Q.

BBQ caramelized strips of pork cooked on the grill with onions

16,00 €



DE ALEJANDRO

Striscioline di pollo e gamberetti* grigliati con zucchine, marinate nella birra e spezie messicane

Strips of chicken and shrimp*, grilled with zucchini, marinated in the beer and Mexican spices

17,00 €

VEGETARIANA

Striscioline di peperoni, zucchine, carote*, fagiolini* e cipolla

Strips of peppers, zucchini, carrots*, string beans* and onions

14,00 €



FAJITAS DE ALEJANDRO



PICCANTE - SPICY



VEGETARIANO - VEGETARIAN

*In assenza del prodotto fresco il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine - Frozen products may be used

BIENVENIDO!

MAMASITA
TORINO

MAMASITA
VARAZZE

MAMASITA

LA MEJOR COMIDA



DE ESPAÑA

Specialità
SPAGNOLE



JAMÓN SERRANO

EXTREMADURA
- cebo de campo - 50 gr
12,00 €

PATA NEGRA

EXTREMADURA
50 gr
- cebo de bellota -
solo da maiali allevati
allo stato brado

20,00 €

LOMO IBÉRICO DE BELLOTA

EXTREMADURA - 50 gr
9,00 €

ACCIUGHE DEL CANTÀBRICO

9,00 €



Paellas

PIATTO SPAGNOLO DI RISO
SPANISH RICE DISH
min. 2 persone - min. 2 persons

PAELLA DE PESCADO

crostacei*, molluschi*, verdure, zafferano
vegetables, crustaceans* and molluscs*, saffron

20,00 €
a persona

PAELLA A LA VALENCIANA

crostacei*, molluschi*, salsiccia, pollo, verdure, zafferano
crustaceans*, molluscs*, sausage, chicken meat, vegetables.saffron

19,00 €
a persona

PAELLA DE CARNE

salsiccia, pollo, verdure, zafferano
sausage, chicken meat, vegetables.saffron

18,00 €
a persona

INFORMIAMO I NOSTRI CLIENTI CHE AL FINE DI GARANTIRNE
LA QUALITA', LA NOSTRA PAELLA VIENE PREPARATA AL MOMENTO
PER QUESTO POTREBBE ESSERCI UN'ATTESA DAI 25 AI 35 MINUTI
FOR PAELLAS FROM 25 TO 35 MINUTES STANBY

 PICCANTE - SPICY

 VEGETARIANO - VEGETARIAN

*In assenza del prodotto fresco il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine - Frozen products may be used

A LA PARILLA

Nueva entrada

BARBEQUE RIBS

20,00 €

600 gr di costine alla griglia con insalata e patatine fritte*

600 gr barbecued ribs, with salad and fried potatoes*

BIFE DE CHORIZO

23,00 €

Sottiletto di Angus argentino da 280 gr alla griglia, servito con tortilla*, chimichurri, insalata e patatine fritte*

280 gr grilled Angus entrecote served with tortilla*, chimichurri, salad and fried potatoes*

TOMAHWK

6,50 € all'etto

Costata di Black Angus cotta lasciando intatta la costola, servita con insalata e patatine fritte* - peso a partire da 700 gr -

1 kg on the bone rib steak with the entire rib bone left, served with salad and fried potatoes* - weight from 700 gr -

BIFE ANCHO

25,00 €

280 gr di entrecote di carne argentina servita con tortilla*, chimichurri, insalata e patatine fritte*

280 gr Argentines entrecote served with tortilla*, chimichurri, salad and fried potatoes*

FILETTO

27,00 €

Filetto da 250 gr grigliato e servito con tortilla*, chimichurri, insalata e patatine fritte*

250 gr grilled filet served with tortilla*, chimichurri, salad and fried potatoes*

ASADO

18,00 €

Grigliata di carne composta da manzo, salsicciotti, pollo e capocollo di maiale, accompagnata da insalata, chimichurri e patatine fritte*

Mixed grilled meat selection: beef, sausages, chicken and pork neck, served with salad, chimichurri and fried potatoes*

SECRETO IBERICO DE BELLOTA

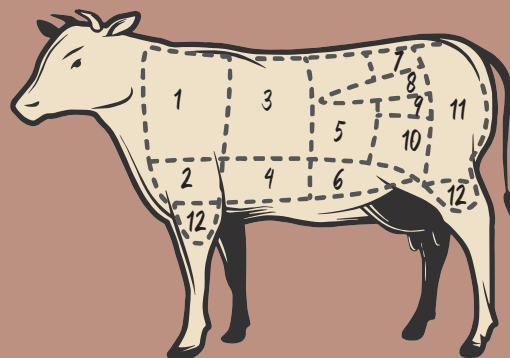
25,00 €

Tagliata di pregiato filetto nascosto dietro la spalla (Paleta), tra costole e lardo, di maiali di pura razza iberica, da 260 g accompagnato da insalata e patatine fritte*

Sliced steak of fine fillet hidden behind the shoulder (Paleta), between ribs and lard, of pure Iberian pigs, served with salad and fried potatoes*



L'ANGUS ARGENTINO È UNA DELLE RAZZE BOVINE PIU' ANTICHE E CELEBRI, FAMOSA PER LA SUA CARNE PREGIATA E SUCCULENTA



TAGLIO AMERICANO

- | | | |
|-----------------|------------------|-------------------|
| 1. Spalla | 5. Lombata | 9. Controfiletto |
| 2. Petto | 6. Pancia | 10. Controfiletto |
| 3. Costato | 7. Controfiletto | 11. Girello, Fesa |
| 4. Taglio reale | 8. Filetto | 12. Garretti |



Scegliamo per voi solo carne di qualità dai migliori allevamenti



PICCANTE - SPICY



VEGETARIANO - VEGETARIAN

*In assenza del prodotto fresco il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine - Frozen products may be used

CONTORNOS

FRIJOLES Fagioli neri messicani - Black Mexican beans	2,00 €
ARROZ Riso alla messicana - Mexican rice	2,00 €
TORTILLAS*	1,00 €
CHIPS DI MAIS* con salsa roja corn chips* with roja sauce	4,00 €
JALAPENOS*	3,00 €
PATATINE FRITTE* - Fried potatoes*	4,00 €
VERDURE ALLA GRIGLIA Grilled vegetables	6,00 €

Salsas

GUACAMOLE* Salsa a base di avocado - Avocado sauce	4,00 €
CHIPOTLE Salsa molto piccante a base di adobados (peperoncino messicano) Very hot sauce made of adobados (Mexican chili)	3,00 €
CHIMICHURRI Olio aromatizzato con spezie argentine Oil flavoured with Argentine spices	2,00 €
SOUR CREAM	3,00 €
SALSA BARBECUE (BBQ)	3,00 €
PICO DE GALLO Cubetti di pomodori, cipolla e prezzemolo Chopped tomatoes, onion and parsley	2,00 €

DULCES Y FRUTAS



**ANANAS
AL NATURALE**
4,00 €

**ANANAS
TEQUILA Y MENTA**
5,00 €

**CREMA
CATALANA**
5,00 €

SORBETTO
5,00 €

TORTA BROWNIE
5,00 €

ALFAJORES
5,00 €

**CHEESECAKE
MAMASITA**
5,00 €

"IL BARATTOLO"
6,00 €



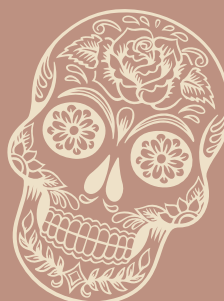
CHURROS
5,00 €



DIA DE LOS MUERTOS

E' UNA FORMA PARTICOLARE DI FESTA DEI DEFUNTI TIPICA DELLA CULTURA MESSICANA.

LA FESTA VIENE CELEBRATA CON MUSICA, BEVANDE E CIBI TRADIZIONALI DAI COLORI VIVI, COMBINATI A NUMEROSE RAPPRESENTAZIONI CARICATURALI DELLA MORTE



OGNI ANNO, DAL 30 OTTOBRE AL 2 NOVEMBRE, IN ONORE DEI PROPRI CARI DEFUNTI, OGNI FAMIGLIA MESSICANA ERIGE IN CASA UN ALTARE CHE VIENE VISITATO DAI PARENTI E CHE SOLITAMENTE È DECORATO CON PAPEL PICADO, LA TIPICA CARTA VELINA PERFORATA, E CON I PIATTI PREFERITI DAL DEFUNTO



PICCANTE - SPICY



VEGETARIANO - VEGETARIAN

*In assenza del prodotto fresco il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine - Frozen products may be used

BIENVENIDO!MAMASITA
TORINOMAMASITA
VARAZZE**MAMASITA**














BEBIDAS Y CAFE

 piccola
  media
  caraffa 0,5 lt
  caraffa 1 lt
  calice
  bottiglia
  lattina

**SANGRIA /
SANGRIA FROZEN**

 4,00 €
  8,00 €
  14,00 €


BIRRE ALLA SPINA 3,00€ 3,50€ 5,00€ 6,00€ 10,00€^{1 lt}

Stella Artois Alc: 5%					
Bionda Premium Lager	20 cl		40 cl		
Leffe Blonde Alc: 6,6%					
Belga d'abbazia			33 cl		
Leffe Rouge Alc: 6,6%					
Belga d'abbazia			33 cl		
Hoegaarden Alc: 4,9%					
Blance		25 cl		50 cl	
Goose Island Alc: 5,9%					
IPA		25 cl		50 cl	





BIRRE IN BOTTIGLIA - BOTTLED BEERS

Corona  5,00 €
 Desperados 5,00 €
 Quilmes 5,00 €

VINO SFUSO - WINE FROM CASK

Rosso - Bianco 5,00 € 

MARGARITA

 8,00 €
 Shakerata
 Shakerata gold (con tequila reposada) 9,00 €
 Tommy's Margarita 9,00 €
 Frozen (lime o fragola)  6,00 €
  12,00 €
  19,00 €


BIBITE ALLA SPINA - DRINK ON TAP

Pepsi cola  3,00 €
  5,00 €
  8,50 €
 Schweppes lemon
 Schweppes tonica

BIBITE IN BOTTIGLIA - SOFT DRINKS

Coca cola  4,00 €
 Coca cola light
 Coca cola zero
 Fanta
 Sprite

ACQUA - WATER

Naturale - Frizzante 1,00 €  0,5 lt

CAFFE' - COFFEE 2,00 €

Normale - regular
 Macchiato
 D'orzo - barley
 Decaffeinato - decaf

CAFFE' CORRETTO 3,00 €
CORRETTED COFFEE**CAFFE' MEX** 4,00 €**AMARI E GRAPPE** 4,00 €**LEGUI** (amaro alle erbe argentino) 5,00 €**TEQUILA REPOSADA** 10,00 €**WHISKEY** 10,00 €**MEZCAL** 7,00 €**MEZCAL PREMIUM** 10,00 €**TEQUILA BOOM-BOOM** 2,00 €**TEQUILA SALE E LIMONE** 3,00 €

Tequila, salt and lemon

COPERTO

2,00 €

**SI PREGA DI
RICHIEDERE
IL CONTO
AL TAVOLO**Please, ask
for the bill
at the table

Etichetta disegnata da Steven Noble, ispirata all'arte e a momenti reali della storia messicana



Cocktails

SPRITZ

aperol, prosecco, soda
€ 6.00

AMERICANO

campari, vermut rosso, soda
€ 7.00

NEGRONI

campari, vermut rosso, gin
€ 7.00

NEGRONI SBAGLIATO

campari vermut rosso prosecco
€ 7.00

SANGRIA SANGRIA FROZEN

 4,00 €
  8,00 €
  14,00 €

MEZCALITA

succo di lime, triple sec, mezcal
€ 8.00

MARGARITA

succo di lime, triple sec, tequila bianca
€ 8,00

MEZCALITA GOLD

succo di lime, triple sec,
mezcal premium
€ 10,00

MARGARITA GOLD

succo di lime, triple sec,
tequila reposada
€ 9.00

TOMMY'S MARGARITA

€ 9,00

TEQUILA SUNRISE

succo d'arancia, tequila,
granatina
€ 7.00

MARGARITA FROZEN

A scelta tra LIME o FRAGOLA
succo di lime, triple sec,
tequila, lime o fragola

 € 6,00
  € 12,00
  € 19,00

ORGASMO

Amaretto disaronno, kahlua,
baileys, panna
€ 7.00

NICOLE

lime a cubetti, zucchero di canna,
creme de cassis, cranberry, vodka
€ 7.00

SEX ON THE BEACH

succo d'arancia, succo d'ananas,
peach tree, vodka, cranberry
€ 7.00

LONG ISLAND ICE TEA

sweet & sour, triple sec, vodka,
rum bianco, gin, coca cola
€ 7.00

MIAMI BEACH

sweet & sour, curaçao blu, vodka,
rum bianco, gin, sprite
€ 7.00

DAIQUIRI

(FROZEN O SHAKERATO)
sweet & sour rum bianco
€ 7.00

PINA COLADA

succo d'ananas, rum scuro,
malibù, cocco, panna
€ 7.00

COSMOPOLITAN

sweet & sour, triple sec, vodka,
cranberry
€ 7.00



CAIPIRINHA

lime a cubetti, zucchero di canna,
cachaca
€ 7.00

MOJITO

lime a cubetti, zucchero di
canna, menta, rum, soda
€ 7.00

CAIPIROSKA

lime a cubetti, zucchero di
canna, vodka
€ 7.00

MOJITO DIABLO

lime a cubetti, zucchero di canna, menta,
creme de cassis, tequila, sprite
€ 7.00

CAIPIMEX

lime a cubetti, zucchero di canna,
tequila, papaya
€ 7.00





Vini rossi argentini

Don David Reserve Malbec

Cafayate (Valles Calchaquies), Salta. Riserva 12 mesi in barrique francesi e americane. Aroma di marmellata di prugne, con note di tabacco, vaniglia, cioccolato e pane tostato. Al palato è morbido ed armonico. **€30.00**

Vino Septima Marraso Malbec

Mendoza. Invecchiato 7 mesi in rovere americano. Colore rosso rubino intenso con riflessi porpora. Note di ciliegie in confettura, sentori di yogurt e vaniglia. Tannini dolci, finale gradevole fruttato e persistente.

€22.00

Salentein Killka Malbec

Tunuyàn, Valle de Uco, Mendoza. Invecchiato per 8 mesi in barrique di rovere. Rosso violaceo, i suoi aromi ricordano le prugne, le more e le violette, con un tocco di vaniglia fornito dal passaggio in rovere per 6 mesi. Fruttato, con tannini dolci e setosi al palato.

€28.00

Don David Reserve Cabernet Sauvignon

Cafayate (Valles Calchaquies), Salta. Riserva 12 mesi in barrique francesi e americane. Aromi di peperoncino, con note di fumo, rovere e tabacco punto al palato è elegante ed equilibrato, con tannini maturi ed importanti.

€28.00

Saurus Merlot

San Patricio del Chañar, Neuquén, Patagonia. 40% del vino invecchiato per quattro mesi in barrique francesi e americane. Ottima acidità e piacevoli tannini, con un finale morbido e persistente. Aromi di frutta rossa, anice, menta e spezie.

€25.00

Saurus Special Pinot Noir

San Patricio del Chañar, Neuquén, Patagonia. 40% del vino invecchiato per 12 mesi in barrique francesi e americane. Al naso si presenta con aromi di frutta rossa, lamponi e fragole punto corposo, con gusto molto fruttato, con tannini dolci acidità rotonda. Vino stabilizzato naturalmente.

€25.00

Navarro Correas Colección Privada Blend (Cab. Sauvignon-Malbec-Merlot)

Riserva: 40% del vino invecchiato per 12 mesi in barrique francesi. 40% Cabernet Sauvignon, 40% Malbec e 20% Merlot. Sapore di mela cotogna matura.

€38.00

Vini Bianchi argentini

Saurus Chardonnay

San Patricio del Chañar, Neuquén, Patagonia. 40% del vino invecchiato per tre mesi in barrique americane. Aromi di agrumi che si abbinano a note floreali e fruttate. Ottimo il bilanciamento e l'acidità, con note di vaniglia e cacao.

€23.00

Don David Reserve Torrontés

Cafayate (Valles Calchaquies), Salta. Parzialmente invecchiato per tre mesi in barrique americane. Vino molto elegante con un intrigante aroma di acqua di rose e note di arancio e pane tostato.

€25.00

Patagonia Select Sauvignon Blanc

San Patricio del Chañar, Neuquén, Patagonia. 30% del vino invecchiato per quattro mesi in barrique francesi e americane. Complesso e morbido, con tracce di frutta in armonia col livello di acidità.

€28.00





Vini Messicani

L.A. Cetto Petite Syrah (Valle de Guadalupe, Messico).	€ 25.00
L.A. Cetto Zinfandel (Valle de Guadalupe, Messico).	€ 23.00
L.A. Cetto reserva Privada Nebbiolo (Valle de Guadalupe, Messico).	€ 32.00

Vini Rossi Spagnoli

Canta Mañana Tempranillo (Ribera del Duero)	€ 18.00
Altos de Tamarin Roble (Ribera del Duero)	€ 22.00
Altos de Tamarin Crianza (Ribera del Duero)	€ 25.00
Casa Albali Tempranillo Shiraz (Val de Peñas - La Mancha)	€ 19.00
El Adivino Red Blend Vecchi Vigneti Edición Limitada (Rioja, Ribera del Duero, Val de Peñas)	€ 25.00
Viña Albali Gran Reserva Colección Privada (Val de Peñas - La Mancha)	€ 30.00

Vini Bianchi Spagnoli

Analivia Verdejo (Rueda)	€ 18.00
Analivia Sauvignon Blanc (Rueda)	€ 22.00
Pulpo Albariño (Galicia)	€ 25.00

Bollicine dal Mondo


Cava Mont-Ferrant Blanes La Senyora Brut Nature.	€ 30.00
Spumante Moscato La Camioneta.	€ 15.00
Champagne	€ 55.00
Prospero Spumante Brut	€ 18.00



MAMASITA TORINO

Corso Carlo e Nello Rosselli 1
Torino


www.mamasitatorino.it

 fb.com/ristorantemamasitatorino

MAMASITA VARAZZE

Piazza dei Calafati 2/3
Marina di Varazze (SV)

www.mamasitavarazze.it

 fb.com/mamasitaristorante

